

Bericht und Antrag

Nr. 1758
vom 28. November 2024 / 2021-1675 / PD
an Einwohnerrat von Horw
betreffend Ausgabenbewilligung (Sonderkredit) für die externe Essenszubereitung für die Verpflegung der Tagesstrukturen Horw

Sehr geehrte Frau Präsidentin
Sehr geehrte Damen und Herren

1 Ausgangslage

Mit dem revidierten Gesetz über die Volksschulbildung und der revidierten Verordnung zum Gesetz über die Volksschulbildung, welche am 1. Januar 2009 in Kraft getreten sind, wurden im Kanton Luzern flächendeckende schul- und familienergänzende Tagesstrukturen eingeführt. In der Gemeinde Horw werden die Tagesstrukturen gemäss den kantonalen Vorgaben geführt.

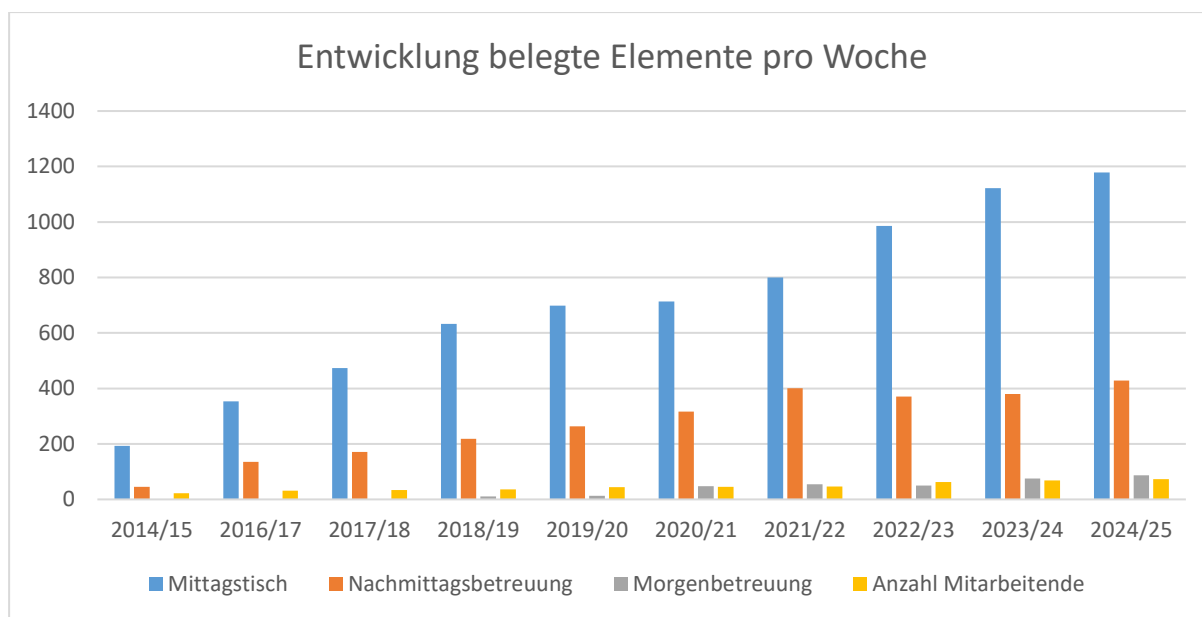
Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist für alle Seiten eine Herausforderung. Die Gemeinde Horw trägt mit ihren schul- und familienergänzenden Tagesstrukturen einen wichtigen Teil dazu bei. Sie stellt Eltern und Erziehungsberechtigten für ihre schulpflichtigen Kinder ab dem Kindergartenalter ein verlässliches und qualitativ hochstehendes, bedarfsgerechtes Betreuungsangebot zur Verfügung, welches die Ausübung einer existenzsichernden Tätigkeit erleichtert. Die schulergänzende Betreuung ist viel mehr als ein Angebot ausserhalb des Unterrichts. Gemeinsam mit der Schule hat sie einen integrativen und sozialisierenden Auftrag. Im Zentrum stehen dabei immer das Wohl und die Entwicklung des Kindes zu grösstmöglicher Selbstständigkeit in seinem Alltag zwischen Schule, Betreuung und Familie.

In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach Tagesstrukturen stark gestiegen. Immer mehr Eltern und Erziehungsberechtigte sind aufgrund beruflicher und familiärer Verpflichtungen darauf angewiesen, ihre Kinder in betreuten Einrichtungen unterzubringen. Dadurch erhöht sich kontinuierlich die Zahl der betreuten Kinder, was in vielen Einrichtungen zu einer wachsenden Herausforderung führt. Ein zentraler Aspekt dieser Betreuung ist die Verpflegung der Kinder, insbesondere die Bereitstellung gesunder und ausgewogener Mahlzeiten.

Aktuell besuchen 628 Kinder der Kindergarten- und Primarschulstufe eines oder mehrere Angebote der Tagesstrukturen, das sind 55 Prozent aller Kinder dieser Schulstufen. 46 Jugendliche der Sekundarschulstufe besuchen den Mittagstisch, was 12 Prozent der Schülerinnen und Schüler entspricht. Für die Kinder und Jugendlichen aller Stufen werden zurzeit

1'179 Mahlzeiten pro Schulwoche gekocht, verteilt auf zwischen 48 und 347 Mahlzeiten pro Tag. Vor zehn Jahren waren es nur 193 Mahlzeiten pro Schulwoche.

Die nachfolgende Tabelle zeigt die Entwicklung der Belegung in den vergangenen zehn Jahren.



Mit der zunehmenden Anzahl an Kindern steigt auch die Menge der täglich erforderlichen Mahlzeiten an. In der Vergangenheit war es für das Betreuungs- und Küchenpersonal noch möglich, die Zubereitung der Mahlzeiten selbst zu übernehmen. Doch bei der aktuellen Entwicklung, in der die Tagesstrukturen Horw eine stark gestiegene Kinderzahl verzeichnet, wird dies zunehmend schwieriger. Die personellen Ressourcen reichen nicht mehr aus, um die wachsende Zahl an Mahlzeiten effizient und in der erforderlichen Qualität zu bewältigen, da kein Fachpersonal (Köchinnen und Köche) zur Verfügung steht. Insbesondere die Anforderungen an eine gesunde und zeitnahe Zubereitung, die Berücksichtigung von individuellen Ernährungsbedürfnissen (wie Allergien oder spezielle Diäten), die logistische Organisation der Essensversorgung sowie Hygienevorgaben des Lebensmittelgesetzes stellen eine Herausforderung dar. Zudem haben die Küchen an allen Standorten ihre Kapazitätsgrenzen erreicht und genügen in Bezug auf Infrastruktur, Ausstattung und Grösse nicht mehr den Anforderungen, um die aktuellen Mengen zu bewältigen. Die Beibehaltung des dezentralen Kochens würde einen kostenintensiven Umbau aller Küchen sowie die Einstellung von ausgebildeten Köchinnen und Köchen bedingen.

Aktuell wird an den drei Tagen mit der höchsten Belegung (Montag, Dienstag und Donnerstag) an acht bis neun Standorten (Allmend, Saal Egli, Schülercafé Zentrum, Hofmatt, Papiermühle, Kastanienbaum, Kastanienbaum Pfarreisaal, Spitz, Spitz Steinmattli) gekocht. Am Mittwoch und Freitag sind weniger Kinder angemeldet und das Kochen ist nur an den Schulhausstandorten nötig. Jede Tagesstruktur und jeder Mittagstisch erstellt seinen eigenen Menüplan und tätigt seine Einkäufe selbst, was zu personellem Mehraufwand führt.

Die Mitarbeitenden stehen vor der Herausforderung, neben ihren pädagogischen Aufgaben auch die Essenszubereitung zu organisieren, was zu Überlastung führt und die Qualität der Betreuung beeinträchtigen kann. Es wird immer deutlicher, dass die bisherigen Strukturen nicht mehr ausreichen, um die steigende Nachfrage in der Verpflegung angemessen abzudecken. In dieser Situation erscheint es zunehmend unmöglich, die Mahlzeiten noch in Eigenregie durch das Personal der Tagesstrukturen zuzubereiten.

Es stellte sich daher die dringende Frage, wie die Essensversorgung künftig organisiert werden kann, um sowohl den gestiegenen Anforderungen an Quantität und Qualität der Mahlzeiten gerecht zu werden als auch die Mitarbeitenden zu entlasten. Mögliche Lösungsansätze liegen in der externen Vergabe der Essenszubereitung, der Kooperation mit Catering-Diensten oder in einer anderen Form der internen Organisation (Zubereitung mit einem(r) angestellte(n) Koch/Köchin), z.B. zentral in der Küche der Horwerhalle.

2 Evaluierung der Verpflegungsoptionen für den Mittagstisch

Dieser Bericht stellt eine umfassende Analyse der verschiedenen Verpflegungsoptionen für die Mittagsbetreuung dar, darunter die Fremdproduktion durch externe Anbieter, die dezentrale Selbstzubereitung sowie die zentrale Eigenproduktion in der Küche der Horwerhalle. Ziel der Untersuchung war es, die jeweiligen Vor- und Nachteile dieser Ansätze darzustellen und die Entscheidungsfindung im Hinblick auf eine nachhaltige, wirtschaftliche und pädagogisch wertvolle Verpflegungslösung zu unterstützen.

2.1 Dezentrale Selbstzubereitung der Mahlzeiten an den einzelnen Standorten

Vorteile	Nachteile
Individuelle Zubereitung je nach Bedarf.	Möglichkeit zur Nutzung grösserer Einkaufsmengen entfällt.
Flexibilität durch eigene Menügestaltung.	Notwendigkeit der Einstellung von Fachpersonal.
Identifikation der Mitarbeitenden.	Bisherige Strukturen sind nicht für wachsende Nachfrage geeignet.
	Keine Garantie für die Verwendung regionaler Produkte.
	Erhöhter Personalaufwand durch die notwendige Menge an Mahlzeiten.
	Hohe Investitionskosten aufgrund notwendiger Küchenumbauten an allen Standorten.
	Erheblicher Aufwand für Planung und Einkauf an jedem Standort.
	Planung der Mahlzeiten für Allergiker erfordert zusätzlichen Aufwand.
	Gefahr erneuter Kapazitätsengpässe bei weiterem Wachstum.

2.2 Zentrales Kochen in der Küche der Horwerhalle (Eigenregie oder externer Partner)

Vorteile	Nachteile
Hohe Flexibilität bei Lieferantenwahl, Menüauswahl und Anpassung der Kinderanzahl.	Nutzung der Küche der Horwerhalle für externe Vermietung eingeschränkt oder unmöglich.
Klare Kostentransparenz und persönliche Ansprechpartner für Qualität und Ausführung.	Hoher organisatorischer und administrativer Aufwand erforderlich.
Konzentration auf pädagogische Betreuung am Mittagstisch.	Einheitliche Verpflegung, geringe Möglichkeit zur Anpassung an die Bedürfnisse der Standorte.
Kurze Transportwege.	Sehr hohe Investitionskosten für den Umbau der Küche nach Hygienestandards und Ausstattungsvorgaben.
Zusatzleistungen, wie Jahresapéro, in Eigenregie möglich.	Regionalität durch hohe Bestellmengen nur bedingt umsetzbar.
Direkter Kontakt und Austausch vor Ort.	Gefahr von Kapazitätsengpässen bei weiterem Wachstum.
	Mahlzeiten werden am Vortag zubereitet und nur erwärmt.

2.3 Fremdproduktion Catering

Vorteile	Nachteile
Reduzierte Personalverwaltung: Der externe Anbieter übernimmt die Verantwortung für Koch- und Lieferpersonal.	Eingeschränkte Flexibilität: Keine Möglichkeit zur individuellen Zubereitung der Mahlzeiten.
Weniger Wareneinkauf: Der Bedarf an Lebensmitteleinkäufen für das Mittagessen entfällt.	Begrenzte Kontrolle: Keine direkte Einflussnahme auf Firmenwerte und Arbeitsbedingungen des eingesetzten Personals.
Verringerter Personalaufwand: Einsparung von zwei Vollzeitstellen (FTE).	Potenziell höhere Kosten.
Keine hohen Investitions- und Unterhaltskosten für Küchenausstattung.	Abhängigkeit von einem externen Anbieter.
Garantierte Lebensmittelhygiene und Sicherheit.	Installations- und Wartungskosten der Geräte zum Aufwärmen gehen zulasten der Gemeinde.
Risikoreduzierung für Allergiker.	Lieferung erfolgt aus Zürich, was längere Transportwege bedeutet, die allerdings durch Lieferungen in mehrere umliegende Gemeinden gerechtfertigt sind.
Konzentration auf pädagogische Betreuung während der Mittagszeit.	Mahlzeiten werden vorgekocht und nur erwärmt.
Hohe Liefersicherheit gewährleistet.	
Einfache Erwärmung und Verfeinerung der Mahlzeiten möglich.	
Kostenlose Bereitstellung von Aufwärmgeräten.	
Flexibles Bestellsystem, angepasst an die Bedürfnisse der Standorte.	
Menüs können individuell zusammengestellt werden.	
Effizientes System mit gleichbleibender Qualität.	
Flexible Raumnutzung, minimaler Infrastrukturbedarf.	

Angesichts der wachsenden Herausforderungen in der Essensversorgung und der Abwägung der Vor- und Nachteile der drei Varianten wurde beschlossen, die Zubereitung der Mahlzeiten nicht länger von den Mitarbeitenden der Tagesstrukturen selbst durchführen zu lassen. Stattdessen entschied sich der Gemeinrat auf Antrag der Leitung Tagesstrukturen, ein externes Unternehmen mit dieser Aufgabe zu betrauen.

Ein wesentlicher Faktor für die externe Vergabe liegt in der Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. Während bei der Eigenzubereitung eine hohe Verantwortung auf den Mitarbeitenden lag, bringt ein professioneller Caterer die erforderlichen Zertifizierungen und Prozesse mit, um potenzielle Gesundheitsrisiken zu reduzieren. Dadurch kann sichergestellt werden, dass sowohl die Vorschriften des Lebensmittelrechts als auch die hohen internen Standards der Tagesstrukturen eingehalten werden.

Um sicherzustellen, dass eine geeignete und kosteneffiziente Lösung gefunden wird, wurde ein öffentliches Submissionsverfahren eingeleitet. Die Firma PUBLICS, 8606 Nänikon, wurde mit der Durchführung des Submissionsverfahrens beauftragt. Es wurde das selektive Verfahren gewählt. Am 25. März 2024 erfolgte die Ausschreibung der Präqualifikation in der elektronischen Plattform simap.ch.

3 Beschrieb Auftrag

3.1 Beschrieb externe Dienstleistung

3.1.1 Rechtliche Grundlage

Im Gesetz über die Volksschulbildung (VBG) SRL Nr. 400a sind die schul- und familienergänzenden Tagesstrukturen wie folgt verankert:

§ 36 * Schul- und familienergänzende Tagesstrukturen

¹ Die Gemeinden sorgen dafür, dass den Lernenden bedarfsgerecht schul- und familienergänzende Tagesstrukturen zur Verfügung stehen. Die Erziehungsberechtigten haben sich an den entstehenden Kosten zu beteiligen.

² Für die regionalen Schulzentren regeln die Standortgemeinden die schul- und familienergänzenden Tagesstrukturen.

Gestützt darauf wurden in der Verordnung zum Gesetz über die Volksschulbildung (Volksschulbildungsverordnung VBV) SRL Nr. 405 folgende Vorgaben definiert:

§ 14 Schul- und familienergänzende Tagesstrukturen

¹ Schul- und familienergänzende Tagesstrukturen sind Angebote, welche die Betreuung der Lernenden während der Schulzeiten ab dem Eintritt in die Volksschule als Ergänzung zum Unterricht und zur Betreuung durch die Familien sicherstellen.

² Sie umfassen folgende Betreuungselemente:

- a. Betreuungselement I: Ankunftszeit vor dem Unterricht am Morgen (ab 7.00 Uhr),
- b. Betreuungselement II: Mittagsverpflegung, Ruhezeit/Bewegungszeit,
- c. Betreuungselement III: 13.30–15.30 Uhr (inkl. Unterstützung bei den Hausaufgaben),
- d. Betreuungselement IV: 15.30–18.00 Uhr (inkl. Unterstützung bei den Hausaufgaben).

Die Zeiten der vier Betreuungselemente können von den Gemeinden an die Stundenpläne ihrer Schulen angepasst werden.

³ Die Gemeinden erheben den Bedarf an schul- und familienergänzenden Tagesstrukturen einmal pro Jahr und stellen gestützt auf die Bedarfserhebung entsprechende Angebote zur Verfügung.

⁴ Die Gemeinden können die Angebote selbst oder mit anderen Gemeinden erbringen oder durch Private erbringen lassen.

Gemäss Absatz 4 dieser VO können die Gemeinden die Angebote selbst oder mit anderen Gemeinden oder durch Private erbringen lassen.

3.1.2 Definition externer Auftrag für die Essenszubereitung

Gemäss vorliegendem Bericht und Antrag soll die Essenszubereitung ab August 2025 durch einen externen Anbieter angeboten werden. Der Projektumfang umfasste im Wesentlichen folgende Positionen:

- Lieferung von Mittagessen für die Tagesstrukturen der Schule
 - Während 38 Schulwochen, ca. 1'250 Mittagessen pro Woche, an verschiedenen Standorten
 - Während 9 Wochen (Schulferien), ca. 350 Mittagessen pro Woche an jeweils zwei, max. drei Standorten
- Zurverfügungstellung der notwendigen Aufbereitungs- und Warmhaltegeräte mit den zugehörigen Behältnissen
- Einführungsunterstützung

3.2 Öffentliche Ausschreibung

3.2.1 Auswahl Verfahren aufgrund gesetzlicher Vorgaben

Aufgrund der geschätzten Auftragssumme (einmalige Kosten plus jährliche Kosten für 48 Monate gemäss SubV) ist nur das offene bzw. selektive Verfahren möglich. Die Kosten liegen weit über Fr. 250'000.00 und somit über den Schwellenwerten für die freihändige Vergaben bzw. dem Einladungsverfahren. Die Schwelle zum Staatsvertragsbereich ist ebenfalls überschritten. Ausgewählt wurde das selektive Verfahren. Dieses ist effizient, da bereits durch die Präqualifikation mit geringem Aufwand für Offertsteller und Beschaffungsstelle das Verfahren auf geeignete Anbieter reduziert wird. Durchgeführt wurde deshalb das selektive Verfahren nach GATT/WTO.

3.2.2 Präqualifikation

Als Eignungskriterien waren 3 Referenzen verlangt mit folgenden Angaben:

1. Anzahl gelieferter Mahlzeiten (pro Jahr)
2. Wie hoch ist der Anteil davon für Kinder
3. Anzahl belieferte Standorte
4. Anzahl Lieferungen pro Woche
5. Auftrag seit (Jahr)

Aus der Prüfung der Teilnahmeanträge konnten sich drei Unternehmen qualifizieren, welchen die Ausschreibungsunterlagen zur Offertstellung zugestellt wurden:

- Stiftung Brändi, 6048 Horw
- Compass Group (Schweiz) AG, 8302 Kloten
- Menu and More AG, 8005 Zürich

3.2.3 Hauptverfahren

Die Eignungskriterien wurden bereits durch die Präqualifikation erfüllt. Für die Zuschlagskriterien war es wichtig, dass die Anbieter nicht nur die Kapazität besitzen, eine grosse Anzahl von kindgerechten Mahlzeiten bereitzustellen, sondern auch die Qualitätsstandards erfüllen, die für die gesunde und ausgewogene Ernährung der Kinder erforderlich sind. Zudem mussten sie in der Lage sein, auf individuelle Ernährungsbedürfnisse wie Allergien, vegetarische oder religiös bedingte Speisevorschriften flexibel einzugehen. Auch das Lösungskonzept betreffend

Lieferung unter Beachtung der räumlichen Rahmenbedingungen und die Qualität der Bestell- und Abrechnungsprozesse waren wichtige Kriterien.

Die Entscheidung bezüglich des künftigen Anbieters wurde aufgrund der folgenden Kriterien gefällt:

- Eingereichte Konzepte und Offerte
- Bewertung des Probeessens inkl. Betriebsführung mit den Leitungspersonen der Tagesstrukturen
- Bewertung der Präsentationsinhalte vor der Projektsteuergruppe
- Nachhaltigkeit

Die Projektsteuergruppe bestand aus Ruedi Burkard bzw. Gaudenz Zemp (Gemeindepräsident), Claudia Röögli (Gemeinderätin Sozialdepartement), Karin Ugolini (Rektorin), Christoph Lenz (Leiter Gesellschaft), Meinrad Hermann (Leiter Finanzen), Martin Kopp (Leiter Immobilien und Sicherheit) und Anja Berger (Leiterin Schul- und familienergänzende Tagesstrukturen).

3.2.4 Zuschlag

Nach sorgfältiger Prüfung der eingegangenen Offerten, den Probeessen und den Präsentationen der drei Bewerber vor der Projektsteuergruppe hat die Menu and More AG in der Bewertung aller Kriterien am besten abgeschnitten. Sie hat im Submissionsverfahren mit einem überzeugenden Gesamtkonzept gepunktet, das sowohl qualitativ, ökologisch als auch preislich den Anforderungen entspricht.

Die Menu and More AG hat ein Konzept vorgelegt, das die Verwendung von regionalen und saisonalen Zutaten fördert, um den ökologischen Fussabdruck zu verringern. Dieser Faktor hat im Rahmen der sozialen Verantwortung der Tagesstruktur eine hohe Priorität. Die Firma Menu and More AG überzeugt zudem bereits heute durch ihr ökologisches Engagement in den Bereichen Energieeinsatz für das Kochen, die Verteilung der Mahlzeiten und die erforderlichen Transportmittel. Auch in Zukunft wird konsequent und kontinuierlich an umweltfreundlichen Lösungen gearbeitet, wie in den regelmässig erscheinenden Nachhaltigkeitsberichten nachzulesen ist.

4 Kostenvergleich

4.1 Bisherige Kosten

4.1.1 Vergleich Mengengerüst Mittagessen

Schuljahr 2022/23	während 38 Schulwochen	37'468	44'494 inkl. Ferienhort und MA
Schuljahr 2023/24	während 38 Schulwochen	42'636	49'455 inkl. Ferienhort und MA
Schuljahr 2024/25	während 38 Schulwochen	44'802	52'576 inkl. Ferienhort und MA

4.1.2 Rechnung 2023 gemäss bisheriger Praxis

Lohnkosten 2023 für Essenszubereitung	Fr. 128'293.00
Lebensmittelkosten Rechnung 2023 (Mittagessen)	Fr. <u>188'514.00</u>
Total Kosten 2023 (Mittagessen)	Fr. 316'807.00

Anzahl Mittagessen	47'151
Kosten pro Mittagessen	Fr. 6.72

4.2 Basis Externer Auftrag gemäss Zuschlag Ausschreibung

Anzahl Mittagessen	50'650
Kosten pro Mittagessen (Menu and More)	Fr. 8.39*
Total Kosten	Fr. 424'953.00
Mehrkosten pro Mittagessen	Fr. 1.67

*Entspricht angenommenen Durchschnittskosten gemäss Offerte. Der definitive Preis wird je nach Nachfrage variieren.

4.3 Kostenbeurteilung

Mit der derzeitigen Verpflegungslösung stossen alle Standorte der Tagesstrukturen aufgrund der kontinuierlich steigenden Nachfrage zunehmend an die Kapazitätsgrenzen. Die Organisation der Essenszubereitung bedarf daher einer umfassenden Neuausrichtung, da die bisherigen Strukturen nicht aufrechterhalten werden können. Diese notwendigen Anpassungen werden mit einer Erhöhung der Betriebskosten für die Zubereitung der Mahlzeiten einhergehen.

In Anbetracht der grossen Vorteile einer externen Lösung sind diese Mehrkosten aber gerechtfertigt. Zumal es auch bei einer internen Lösung auf Grund grosser Investitionen in die Infrastruktur zu erheblichen Mehrkosten käme.

5 Finanzierung

Die mit Menu and More AG zu erwartenden jährlichen Kosten für das Mittagessen belaufen sich auf Fr. 424'954.00 (inkl. MWST) pro Jahr. Diese Berechnungen basieren auf 50'650 Mittagessen. Für das Jahr 2025 wurde ein Betrag von Fr. 495'000.00 budgetiert.

Der Vertrag ist nach dem dritten Betriebsjahr jährlich mit einer Frist von 6 Monaten kündbar auf den 31. Dezember, erstmals per 31.07.2027.

5.1 Ausgabenbewilligung durch Sonderkredit

Eine Ausgabe ist nach § 37 Abs. 1 FHGG (SRL Nr. 160) freibestimmbar, wenn bezüglich ihrer Höhe, des Zeitpunkts ihrer Vornahme oder anderer Modalitäten eine verhältnismässig grosse Handlungsfreiheit besteht. Gebunden ist eine Ausgabe, wenn sie nicht freibestimmbar im Sinne von § 37 Abs. 1 ist. Eine Ausgabe ist schliesslich gebunden, wenn sie durch einen Rechtssatz prinzipiell und dem Umfange nach vorgeschrieben oder wenn sie zur Erfüllung der gesetzlich geordneten Verwaltungsaufgaben unbedingt erforderlich ist. Ferner ist eine Ausgabe gebunden, wenn anzunehmen ist, dass die Stimmberechtigten oder das Gemeindeparlament mit einem vorausgehenden Grunderlass auch die aus ihm folgenden Aufwendungen gebilligt hätten, falls ein entsprechendes Bedürfnis voraussehbar war oder falls es gleichgültig ist, welche Sachmittel zur Erfüllung der mit dem Grunderlass übernommenen Aufgaben gewählt werden. Besteht jedoch in Bezug auf den Umfang der Ausgabe, den Zeitpunkt ihrer Vornahme oder anderer Modalitäten eine verhältnismässig grosse Handlungsfreiheit, so ist auch beim Vorliegen eines solchen Grunderlasses von einer freibestimmbaren Ausgabe auszugehen (vgl. § 22 FHGV, SRL Nr. 161).

Gestützt darauf stellt die Übertragung der Aufgabe auf einen externen Leistungserbringer klarerweise eine freibestimmbare Aufgabe dar.

Die Ausgabenbefugnis bestimmt sich nach der Gesamtausgabe für den gleichen Gegenstand. Bei wiederkehrenden Ausgaben ist vom Gesamtbetrag der einzelnen Betreffnisse auszugehen. Ist dieser nicht feststellbar, ist der zehnfache Betrag einer Jahresausgabe massgebend (vgl. § 36 FHGG). Dieser hochgerechnete Betrag stellt einen hypothetischen Betrag dar zur Bestimmung der Zuständigkeit.

Gemäss obenstehenden Angaben rechnet die Gemeinde für die externe Essenslieferung (Annahme 50'650 Mahlzeiten pro Jahr) mit jährlichen Kosten von Fr. 425'000.00. Der hypothetische Betrag auf 10 Jahre hochgerechnet beträgt Fr. 4'250'000.00. Die Kompetenz für Ausgaben in dieser Höhe liegt gemäss Art. 68 der Gemeindeordnung beim Einwohnerrat. Dagegen kann das fakultative Finanzreferendum ergriffen werden.

Gestützt auf den vorliegenden Bericht und Antrag wird die entsprechende Ausgabenbewilligung durch Sonderkredit beantragt.

5.2 Budgetierung

Die jährlichen Kosten der externen Essenszubereitung werden im Globalbudget der Erfolgsrechnung beim Aufgabenbereich 121 Bildung, Leistungsgruppe Tagesstrukturen, budgetiert und abgerechnet. Im Budget 2025 wurde für die Zeit ab August 2025 (Schuljahr 2025/26) ein Betrag von Fr. 280'000.00 eingestellt.

5.3 Subventionen

Der Kanton entrichtet jeder Gemeinde an die Kosten der schul- und familienergänzenden Tagesstrukturen einen Beitrag im Umfang von 50 Prozent an die anerkannten Nettobetriebskosten (vgl. § 62 Abs. 2 VBG). Die anrechenbaren Nettokosten ergeben sich aus der Differenz zwischen den anrechenbaren Betriebskosten und den anrechenbaren Betriebserträgen (Elternbeiträge).

6 Würdigung

Die Entscheidung, die Verpflegung der Kinder am Mittagstisch extern zu vergeben, stellt eine zukunftsweisende Lösung dar. Sie schafft nicht nur eine Entlastung für die Tagesstrukturen und sichert nachhaltig die Qualität der Betreuung unserer Kinder, sondern berücksichtigt auch ausgewogen zentrale Aspekte von Regionalität, Ökologie und Nachhaltigkeit. Dadurch können sich die Mitarbeitenden auf ihre Kernaufgaben, die Förderung und Betreuung der Kinder, konzentrieren. Ein externer Partner bringt die notwendige Erfahrung und Infrastruktur mit, um den Kindern am Mittagstisch eine gleichbleibend hohe Qualität und Vielfalt an Speisen zu bieten. Auch Kinder mit vegetarischen Essensgewohnheiten und/oder Allergien finden im Angebot passende, hochwertige Optionen.

Angesichts wachsender Kinderzahlen und begrenzter räumlicher Ressourcen ist diese Lösung besonders vorteilhaft. In neu zugemieteten Räumen müssen keine vollwertigen Küchen installiert werden, was Platz und Kosten spart. Stattdessen wird die Verpflegung flexibel organisiert, wodurch sich die Tagesstrukturen an die steigenden Anforderungen und das Wachstum anpassen können. Die Essenszubereitung erfolgt ressourcenschonend, wodurch die ökologische Nachhaltigkeit gestärkt wird. Ein modernes Bestellsystem minimiert zudem Foodwaste.

Mit dieser strategischen Entscheidung wird ein Rahmen für die Qualitätssicherung der Verpflegung geschaffen, der eine hohe Transparenz, Wirtschaftlichkeit und Flexibilität garantiert. Bei Bedarf können Anpassungen schnell vorgenommen werden. So können die Tagesstrukturen sicherstellen, dass die Zufriedenheit der Kinder und Jugendlichen und der Mitarbeitenden langfristig gewährleistet ist. Zudem werden hohe Investitionskosten für den Ausbau eigener Kücheninfrastrukturen gespart und das Risiko finanzieller Verluste reduziert, sollte ein Anbieterwechsel erforderlich werden.

7 Strategiereferenz

Diese Massnahmen dienen der Umsetzung der folgenden Leitsätze in der Gemeindestrategie:
6 Qualitativ hochwertiges Bildungs- und Betreuungsangebot gewährleisten

8 Antrag

Wir beantragen Ihnen,

- die Ausgabenbewilligung (Sonderkredit) für die externe Essenszubereitung von Fr. 4'250'000.00 (inkl. MWST) für die Verpflegung der Tagesstrukturen Horw zu erteilen.



Gaudenz Zemp
Gemeindepräsident



Michael Siegrist
Gemeindeschreiber



Gemeinde
HORW

Einwohnerrat

Beschluss

- nach Kenntnisnahme vom Bericht und Antrag Nr. 1758 des Gemeinderates vom 28. November 2024
- gestützt auf den Antrag der Bildungs- Gesundheits- und Sozialkommission sowie der Geschäftsprüfungskommission
- in Anwendung von Art. Art. 68 lit. b in Verbindung mit Art. 9 lit. h der Gemeindeordnung vom 25. November 2007

-
1. Die Ausgabenbewilligung (Sonderkredit) für die externe Essenszubereitung von Fr. 4'250'000.00 (inkl. MWST) für die Verpflegung der Tagesstrukturen Horw wird erteilt
 2. Der Beschluss unterliegt gemäss Art. 9 lit. h der Gemeindeordnung dem fakultativen Referendum der Stimmberechtigten. Das Referendum kommt zustande, wenn innert 60 Tagen seit Veröffentlichung dieses Beschlusses mindestens 500 in der Gemeinde Horw Stimmberechtigte beim Gemeinderat schriftlich eine Volksabstimmung verlangen (Art. 10 Abs. 1 lit. b der Gemeindeordnung).

Horw,

Bettina Beck Bertschmann
Einwohnerratspräsidentin

Michael Siegrist
Gemeindeschreiber

Publiziert: